



Cardápio da Brasil

Preço: R\$145,00

Entradas

Escondidinho de carne seca (nordeste)

Cuscuz paulista (sudeste): camadas de cuscuz com legumes, palmito e camarão, finalizadas com molho de tomate e ervas

Torta de palmito (sudeste): pequenas porções de torta de palmito com queijo e temperos, assadas até ficarem douradas

Mandioca com carne de sol (nordeste): cubos de mandioca cozida e temperada, acompanhados de carne de sol desfiada e um toque de manteiga

Mini-lasanha de berinjela / ou à bolonhesa (sudeste)

Tartelete de salpicão de frango com batata palha

Prato principal

(Montado em ilha com rechauds)

Churrasco brasileiro:

Maminha

Sobre paleta suína

Alcatra

Contra filé

Frango

Linguiça assada na brasa

Fettuccine ao molho:

Ao sugo com bacon e calabresa

Branco com 4 queijos

Recanto Lírio dos Vales

Feijão tropeiro: prato típico mineiro com feijão, ovo, linguiça, bacon, torresmo, farinha de mandioca e temperos

Acompanhamentos

Arroz branco

Puré de batatas

Farofa de banana: farofa de mandioca temperada com banana da terra e bacon

Molho para carnes de churrasco - salsinha, coentro, alho, cebola, pimenta vermelha, vinagre, azeite de oliva e sal

Saladas

Mix de folhas verdes frescas, tomate, pepino e cenoura, servida com molho de limão e azeite

Salada de alface com manga, salsinha e rúcula

Mini-batatas em conserva

Bebidas

Água aromatizada com hortelã e limão

Água com e sem gás

Refrigerantes tradicionais e zero

Suco natural de época (conforme a época são escolhidas duas opções)

Manga

Goiaba

Abacaxi

Uva

Maracujá

Melancia

Bolo e mesa de saída

Bolo

Sabores: (escolher 1 opção)

Leite ninho com morango

Leite ninho com maracujá

Recanto Lírio dos Vales

Creme com abacaxi
Creme com pêsego
Doce de leite com ameixa

Mesa de saída

Torta de limão
Café
Chá de capim-cidreira
Pudim de leite condensado
Pavê de frutas vermelhas